

Un assaggio di Liguria

Regia: Roberto Dall'Angelo **Produzione**: SD Cinematografica

Durata: 18 Min. **Versioni**: **■ Formato**: HD

Sulle tracce delle streghe, nel piccolo borgo di Triora in provincia di Imperia, famoso per i processi di stregoneria del XVI secolo. Ma famoso soprattutto per il pane, prodotto con farina di tipo 1 e unico per sapore e compattezza. Un borgo fatto di carrugi stretti e architetture a incastro, dove si produce il pane sia seguendo le moderne tecnologie, sia alla maniera di una volta, facendolo cuocere negli antichi forni a legna. E ancora, i formaggi d'alpeggio, come la toma e il bruzzo, tutti prodotti naturali che i pastori producono sugli alti pascoli che circondano il paese, con cui si realizzano ricette uniche, dagli antipasti ai primi tradizionali: ecco la toma al forno con patate, o il bernardùn, una delle tipiche focacce liguri. Ma soprattutto i sugèli, la pasta fatta a mano che ricorda le orecchiette pugliesi e che qui viene condita con una crema di formaggio. Ci spostiamo verso il mare, a Diano Marina, dove cresce la zucchina trombetta, ricurva come lo strumento musicale da cui prende il nome e i cui fiori sono talmente grandi e delicati, da poter essere riempiti con qualsiasi tipo di ingrediente. Un viaggio che va dalla cucina bianca delle montagne a quella colorata dei paesi costieri, sempre nel rispetto della tradizione, perché come in ogni altra parte d'Italia, anche in Liguria la cucina significa soprattutto memoria.



